

A les 11'30 H.
Sardanes per la cobla
La nova vallès



Programa

En Paret ganxet	Josep M ^o Baiges jansa
Els tres patufets	Tomas Gil i Membrado
Airosa Dolors	Lluís Buscarons Pastells
Banyuls Ciutat Pubilla	Max Havart
Visca el Barça	Angel Catafau
L'amic Vernet	Ramon Vilà Ferrer
Lliris i clavells	Rossend Palmada Teixidor
Mil·lenari de Santiga	Carles Santiago Roig
M ^o Teresa Furest	Francesc Mas i Ros

DIUMENGE 15 DE FEBRER DE 2009

IX CALÇOTADA POPULAR cabrera de mar

de 2/4 de dotze a 2/4 de dues

SARDANES

à 2/4 de dues, accés a l'envelat

CALÇOTADA POPULAR

Lloc: Envelat municipal

Preu: 20€ (adults) - 10€ (fins a 10 anys)

Venda Tiquets: 607.83.15.27 (Enric Bartrés)

*Els tiquets es poden adquirir fins dissabte 7 de febrer.
El nombre de places queda limitat en 200 persones.*

ORGANITZEN:

Agrupació Sardanista i Cultural

Club Ciclista

Club Petanca

Grup Excursionista YUUUSSA

Turó Dels Dos Pins - Fundació Burriac

Penya Barcelonista

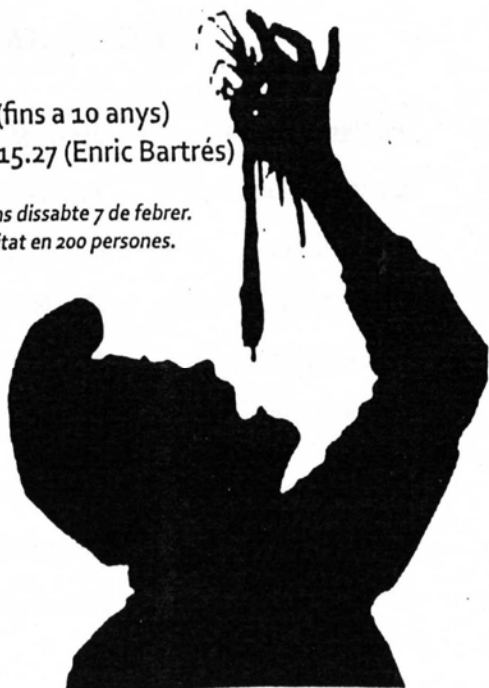
i col·laboradors

HI COL-LABOREN:

Bar Cabrerés

Can Rodon

Ajuntament de Cabrera de Mar



CALÇOTS

La ceba en general és una planta amb contingut de vitamines i minerals molt ampli. Se li atribueixen propietats tonificants, diürètiques i afrodisíaques. En el cas del calçot s'ha comprovat que té un contingut interessant en compostos anticancerígens.

El diàmetre del calçot pot arribar a fer entre 1,7 i 2,5 centímetres i la cama blanca entre 15 i 25 cm.

Els calçots son una varietat de cebes tendres, cebes poc bulboses i més suaus, que es fan grillar calçant-les a mida que creixen.

Sobre l'origen del calçot hi ha diverses versions però la més coneguda és la que atribueix a en Xat de Benaiges, un camperol que va viure a Valls a final del segle XIX, la invenció d'aquest cultiu.

En Xat de Benaiges va posar un parell de brots de cebes al foc i va descobrir casualment un plat que a principis del segle XX ja havia esdevingut habitualment dels dies festius de moltes famílies de Valls.

A partir dels anys 40 el calçot va ser conegut més enllà dels límits de la comarca de l'Alt Camp a través de les populars calçotades que habitualment tenen lloc durant els mesos de gener, febrer i març.

La calçotada ja no és només un àpat, sinó que també es una festa (o pot ser és essencialment una festa).

RECEPTA DE LA SALSÀ DE CALÇOTS

Tenint en compte que cada família té el seu propi petit secret per tal d'elaborar la "salsa dels calçots" la recepta següent és la més tradicional i bàsica. A partir d'ella podreu fer-la més o menys espessa, més o menys picant, més o menys dolça, etc.

1 cabeça d'allS escalivats i 1 all cru
100 g. d'ametlles torrades i pelades
30 g. d'avellanes torrades i pelades
4o 5 tomacons madurs escalivats
80 cl. Aproximadament d'oli oliva
1 llesca de pa sec i torrat xopat amb vinagre
1 polpa de nyora o 2 cullerades de pebre vermell
Sal

PREPARACIÓ (per ordre):

- 1.-En un morter (o batedora) primer posarem la sal al gust.
- 2.-Després picarem els alls.
- 3.-Afehirem i picarem les ametlles i les avellanes.
- 4.-Picarem els tomacons.
- 5.-Afehirem l'oli a poc a poc sense deixar de picar (o batre) fins que veiem que la salsa quedi bé per sucari-hi el calçot (depèn de l'oli la podrem fer més espessa o més clara) .
- 6.-finalment afehirem la llesca de pa, la polpa de la nyora o el pebre vermell.

(LA TEXTURA DE LA SALSÀ HA D'ESSER BEN HOMOGÈNIA)

BON PROFIT